

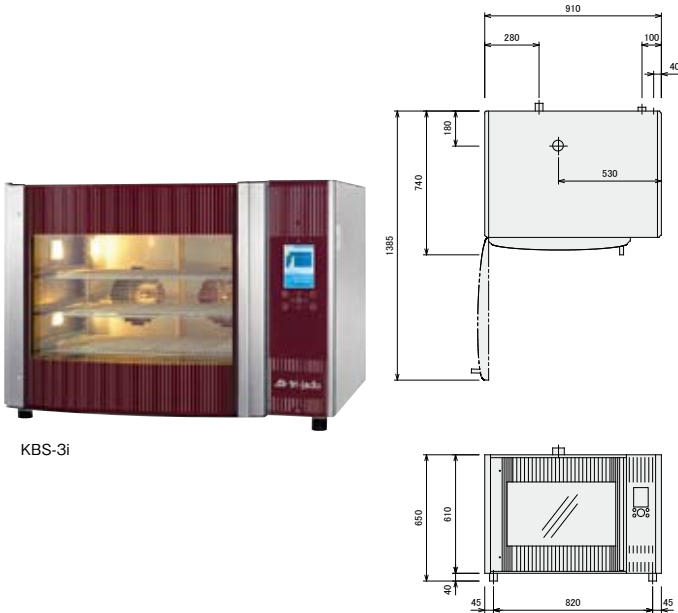
# Bakers Line

## パティスリーオープン

### 多種多様なスイーツメニューを一台で焼き分ける

熱風と加湿機能のコンビネーションで、様々なジャンルの洋菓子に対応。スポンジケーキ、シュー生地、プディング、クッキーまで多彩に焼き分けます。独自の焼成システムと確かな機能により、徹底した品質の安定化を追求。隅々に至るまで繊細な配慮が要求される洋菓子づくりをしっかりとサポートします。

### 3 段棚



KBS-3i

### 5 段棚



KBS-5i

### 8 段棚



KBS-8i

### 10 段棚



KBS-10i

さっくり、しっとり、ふっくらも自由自在。

■焼成システム

食感を繊細にコントロールする加湿機能

スポンジケーキのふっくらとボリューム感ある焼き上がりや、カスタードプディングのシルクのような喉ごしなど、洋菓子の食感を決める重要な要素の一つが、素材に含まれる水分量。「パティスリーオープン」なら熱風と加湿機能を組み合わせた加熱で、庫内を最適な湿度環境に保ち、素材の水分量を繊細にコントロールすることが可能です。

プログラムメモリー機能

9ステップ99プログラムが記憶可能。いつも同じクオリティを再現します。

自動時間補正機能

最適な焼成時間をリアルタイムで自動補正。

■コントロールパネル

すべての操作系を一つに集約

使い勝手に配慮し、ドアオープンボタンや、電源ボタンなどすべての操作系をコントロールパネルに集約。さらに素早い反応のタッチセンサー方式を採用し、快適な操作感を実現しています。



■スタンバイモード

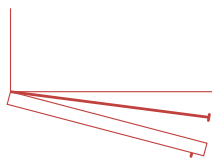
離れていても、自動で予熱制御

庫内が温まったらブザーでお知らせします。

■断熱2重ガラスドア

安全・安心の断熱2重構造

うっかり触ってしまったも安全。熱を外へ逃がしません。



■オートクリーニング機能

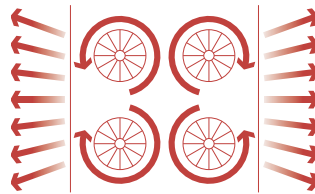
洗浄から乾燥までがワンタッチ

ワンタッチ操作でいつでもキレイに保てます。



マルチファンシステム

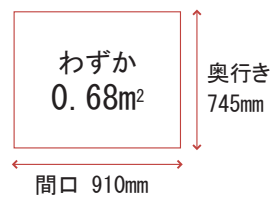
庫内に設置された複数のファンが隅々にまで熱を対流させる独自の「マルチファンシステム」。すべての棚に対して、均一に熱が行き渡るので焼きムラを大きく低減します。また、ファンスピードは生地の特徴に合わせて6段階に調節可能。パワフルな焼成はもちろん、柔らかな生地の型くずれを抑えるのも思いのままです。



■省スペース設計

限られたスペースを有効活用

わずかなスペースしかない厨房内でもらくらく置く。



■スタッキング

2段積みで、

複数のメニューを同時に焼成

3段+3段、5段+5段、5段+3段の組み合わせが可能です。

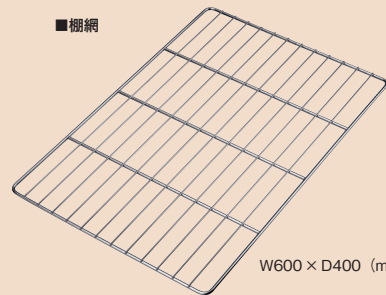


■オプション・アクセサリー

■専用架台



■棚網



オープンのデザインと一体化した専用架台。排水オイル受け付きです。

型式	外形寸法(mm)			棚段数	ファン数	電源	消費電力(kW)	給水口径(A)	排水口径(mm)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ							
KBS-3i	910	740	650	3	2	3φ200V	7.4	20	φ35	104
KBS-5i	910	740	850	5	4	3φ200V	12.0	20	φ35	137
KBS-8i	910	740	1150	8	6	3φ200V	17.6	20	φ35	184
KBS-10i	910	740	1350	10	8	3φ200V	21.6	20	φ35	215